



*On dirait de plus en plus le Sud. Dans les campagnes wallonnes, le chant du grillon ne se fait pas encore entendre. Mais des passionnés y produisent déjà des bouteilles qui n'ont vraiment plus rien à envier à celles des pays du soleil.*

Au Moyen Âge, le christianisme a répandu la culture du raisin en Europe. Il fallait bien produire le vin de messe... Ainsi, en Belgique du VIIe au XVIe siècle, on plante la vigne partout dans le pays. C'est le "petit âge glaciaire", les dizaines d'années de refroidissement climatique qui frappèrent l'Amérique et l'Europe vers 1550, qui mit fin à la viticulture "belge". " À part le "Clos Bois Marie", dans la région de Huy, toutes les vignes avaient disparu ", explique Vanessa Wyckmans-Vaxelaire, propriétaire du Château de Bioul qui produit, annuellement, 60.000 bouteilles. " Il faudra attendre la fin du XXe siècle en Flandre, et le début du XXIe siècle chez nous, pour assister à des initiatives ambitieuses. Nous, nous avons démarré en 2009 ", raconte la comédienne de formation. " Nous étions bruxellois et une remise en question professionnelle a été à l'origine de ce projet. La vigne est venue grâce à une association d'idées. Ma famille possède le château de Bioul depuis 1906. Nous étions passionnés par le vin, mais on imaginait reprendre un vignoble pour nos vieux jours. Tout s'est enchaîné, plus rapidement que prévu ".

## Mon vin rouge

Aujourd'hui, les surfaces cultivées par le couple avoisinent les 11 hectares. Le vignoble est composé de plusieurs parcelles vallonnées, où affleurent le calcaire et le schiste. Elles sont garnies pour la plupart de cépages blancs: Bronner, Solaris, Johanniter, Cabernet Blanc... En rouge, le principal cépage planté est le Pinotin, croisement de Pinot noir. Celui-ci est réservé, en principe, aux vins rosés. Mais, en 2016, il a miraculeusement donné naissance à un vin rouge original aux arômes de cassis et de violette. " C'est 'mon' vin rouge " commente Vanessa, avec une certaine fierté. Son vin blanc est aussi frais et léger qu'un "vinho verde" portugais de la vallée du Douro. Et son remarquable brut rosé soutient la comparaison avec de nombreux champagnes français. Tout ici est centré sur le respect du fruit et de l'environnement: la vendange s'effectue à la main, culture biologique et biodynamie sont de mise. Une assurance contre la migraine des lendemains de veille...

Pour rejoindre le Domaine du Chenoy, au nord de Namur, on est en vacances. Ailleurs, mais chez soi. Les jardins d'eau d'Annevoie, Rivière, Profondeville, Floreffe, Floriffoux, Suarlée... On emprunte la nationale 4, puis on prend à droite sur une route étroite. On s'arrête au milieu des champs: un passage à niveau nous empêche d'aller plus loin. On s'attend à voir défiler un long convoi de marchandises de l'Union Pacific... On traverse le beau village de Bovesse après le passage de l'omnibus de la SNCB. Le Domaine du Chenoy est en vue. Un formidable coteau déroule des milliers de pieds de vigne. Mais une touche de "peace and love" vient adoucir cette rectitude militaire. Au début de chaque rangée de vignes, des rosiers sont plantés.

" Vous venez de chez Vanessa? " demande Jean-Bernard Despatures, le gérant du Chenoy. " Sacrée propriété, n'est-ce pas? Et leur production est impressionnante... Pourquoi les rosiers? Parce que c'est joli et puis surtout, c'est une sentinelle: cela signale les maladies." Des maladies que l'on traitera avec du cuivre et du soufre, mais en petite quantité. Car le "Chenoy" travaille également en bio. Sur ses 11 hectares, on trouve neuf cépages. Le Bronner, le Merzling, l'Helios, le Johanniter, le Solaris en blanc. Le Cabertin, le Régent, le Pinotin, le Rondo en rouge. " Ces noms ne vous sont sans doute pas familiers. Ce sont des types de raisin développés en Suisse ou en Allemagne. Et pour la plupart, ils sont classifiés "Vitis vinifera", donc naturellement résistants aux maladies fongiques, c'est-à-dire aux champignons. C'était visionnaire de la part de Philippe Grafé, qui a créé le domaine en 2002. Cela nous permet de créer des vins "vrais" qui reflètent notre terroir belge. On pourrait faire du Chardonnay, mais ce ne serait qu'un de plus qui s'ajouterait à des milliers déjà produits au Chili, en Australie, en Californie, en France bien sûr... Je ne vois pas l'intérêt. Philippe Grafé a vu juste. Même si je compte bien ajouter ma touche personnelle ."

## Un assemblage midi et cht'i

Jean-Bernard a racheté les parts de Philippe il y a deux ans. Et depuis, il exploite le domaine avec son frère Pierre-Marie. Son accent tient lieu de véritable CV. " Je suis Mouscronnois, de Dottignies pour être plus précis. J'ai fait des études d'ingénieur agronome. Puis, je suis parti travailler le vin dans le Bordelais pendant 20 ans. On est rentrés avec ma femme parce qu'on voulait scolariser nos enfants ici. Lorsqu'on s'est rendu compte que la vigne se répandait, notre réinsertion professionnelle s'est dessinée d'un coup. Les choses ont beaucoup changé en 20 ans... ". Le viticulteur de 45 ans à l'accent du midi mêlé de cht'i explique le bonheur d'avoir retrouvé un équilibre en Belgique. Il nous fait visiter le chai, la ferme en carré du XVIIIe siècle... On y a tourné Le Vélo de Ghislain Lambert , avec Benoît Poelvoorde, avant qu'elle ne devienne une exploitation viticole. L'acteur namurois y trouverait maintenant son bonheur: l'extra brut est une merveille, le rouge est prometteur et le blanc claque sous la langue, léger, frais, comme une fontaine à l'ombre après une randonnée.

## Le Belge boit belge

On prendra la nationale 93, puis la nationale 280 pour rejoindre le Domaine W à Saintes, près de Tubize. La bonne heure de route nous permet de digérer les informations recueillies. En une quinzaine d'années, un peu plus de vingt exploitations viticoles se sont développées en Wallonie. Une association des vigneron wallons a vu le jour. La récurrence du phénomène permet de faire des choix qui correspondent mieux aux exigences actuelles en matière de consommation. La "mondialisation" effrénée connaît, clairement, un retour de bâton. Une partie de plus en plus importante de la population se tourne vers des produits bio, les circuits courts, le naturel. Le Belge, lorsqu'il le peut, boit belge.

Un autre facteur explique la relative explosion du secteur de la vigne en Belgique: notre pays est le 6e importateur de champagne. Ramené à la population, cela fait du Belge le plus grand consommateur de bulles du monde. Le "brut" sera la production unique du Domaine W. Situé sur les terres d'une ferme typique brabançonne – la ferme Wautier – le vignoble est constitué de 4,5 hectares

de Chardonnay, de Pinot Noir, de Meunier. Plus de 60 espèces d'arbres et d'arbustes fruitiers et quelques ruches y assurent la biodiversité.

Quand on y arrive, on y sent la vie. Mieux, la joie de vivre. La plaque commémorative apposée à côté du porche de l'exploitation agricole confirme ce ressenti. La population du village a voulu remercier la famille Wautier pour ses bienfaits durant la guerre 40/45. Car les Wautier, loin d'augmenter leurs prix de vente, multipliaient les gestes de générosité à l'égard de leurs voisins.

“ L'accueil, c'est une tradition familiale ” commente Sophie Wautier, la petite-fille des bienfaiteurs. “ C'est cet esprit de famille qui a piloté pas mal de nos choix actuels ”, commente la jeune mère de famille. Sophie et Dimitri sont les heureux parents de Zoé, 3 ans, et de Victor, 3 mois. Elle est psychologue de formation et a dirigé un centre pour autistes. Dimitri est économiste, cadre supérieur expatrié dans une autre vie. Le couple s'est installé un temps en Autriche. Après une douzaine d'années, un retour aux “fondamentaux”. “ Notre histoire, c'est clairement un retour à la terre. On voulait offrir un cadre, une ambiance de vie différente à nos enfants. Dans cet esprit, on a repris une partie des terres de la famille de Sophie, on a opté pour le bio, on a replanté des centaines d'arbres et de plantes, on a installé des ruches... Et bien entendu de la vigne .”

Tout cela a un coût. Mais Dimitri est diplômé de l'I.A.G., l'Institut de Gestion et d'Administration de l'U.C.L., et a réfléchi à des modes alternatifs de financement. Il a créé le “Club W”. Pour être membre du Club, il faut verser une cotisation. De 500 à 3.000€. Cette cotisation sera reversée aux membres en bouteilles du futur “champagne” dont la première cuvée est attendue dans quelques mois. Le club comporte plus de 200 membres et offre un apéro mensuel à la ferme et un programme d'activités. De quoi dynamiser le tissu social environnant. “ Ah, attendez, je dois répondre, c'est Alec, des Vins de Liège qui me texte ”. L'association des vignerons de Wallonie a un groupe WhatsApp. Ils se connaissent tous. C'est Alec Bol, l'Administrateur délégué des Vins de Liège, qui pressera les raisins et prêtera ses cuves à Sophie et Dimitri, en attendant que ceux-ci équipent leur chai. La solidarité, chez les viticulteurs wallons, n'est pas un vain mot.

Copyright © 2018 Editions de l'Avenir. Alle rechten voorbehouden